

ESTABILIZANTE



Tartrate de Calcio

Tartrato de calcio tetrahidratado, también conocido como crema de calcio. Favorece el inicio de la precipitación del tartrato de calcio natural del vino mediante la técnica de siembra.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Tartrato de calcio de origen natural.
- **Interés enológico:** Estabilización frente a las precipitaciones calcáreas, auxiliar tecnológico. El uso de tartrato de calcio optimiza el proceso de estabilización calcárea de los vinos, favoreciendo la cristalización de los sales de tartrato de calcio (efecto de siembra). Favorece el proceso de cristalización, haciéndolo más rápido y completo. La adición de tartrato de calcio no tiene un efecto sensorial directo, pero el tratamiento provoca una disminución de la acidez total proporcional a la cantidad de tartrato de calcio precipitado.



MODO DE EMPLEO

- Utilizar sobre vino clarificado para una eficacia óptima.
- Disolver en el vino en una proporción de 1:20 y añadir al vino durante un remontaje. Mantener el producto en suspensión hasta que se homogenice en todo el volumen de vino. La temperatura del vino debe estar entre 10 y 15 °C durante todo el tratamiento. No es necesario enfriar el vino a -4°C.
Dejar el tartrato de calcio en contacto con el vino durante 7 a 15 días. Al final del tratamiento, trasiega y filtra.
- **Dosis recomendada de uso:** 1 g/L (100 g/hL).
Dosis máxima legal (regulación UE): 2 g/L (200 g/hL).



ESPECIFICACIONES

FISICAS

- **Apariencia y color:** cristales blancos

QUIMICAS *

- **Pureza:** > 98%
- **pH en una suspensión espesa al 5%:** 6-9

LIMITES *

- **Sulfatos (expresados como ácido sulfúrico H₂SO₄):** <1g/kg
- **Plomo:** < 2 mg/kg
- **Arsénico:** < 3 mg/kg
- **Mercurio:** < 1 mg/kg

* datos del proveedor



ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 5 kg y sacos de 25 kg.
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y sin olores. Respetar la fecha de consumo preferente indicada en el envase. Usar rápidamente después de la apertura.

GD/04-04-2025. Para uso enológico. Información proporcionada a título indicativo y según el estado actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantía. Las condiciones de uso del producto están sujetas al cumplimiento de la legislación y las normas vigentes.

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM